

PEGUE & FAÇA

• Passo a passo

• Técnicas

• Dicas

• Riscos

**Receitas e dicas
exclusivas**

Com:
Lucas Piubelli



**BOLOS,
DOCINHOS,
MINIBOLOS,
GULOSEIMAS**



Modelagem

de bichinhos, flores, laços,
bolsa, bumbum e muito mais



NOVO!**SUCESSO COMPROVADO!**

PEÇA PELO TELEFONE
LIGUE JÁ (011) 3405-6070
 segunda a sexta das 8:00 às 20:00
 e sábados até às 14:00

Você pode pagar com cartão, cheque ou dinheiro

COM FIBRA MAIS, PERCA 5,10 E ATÉ 15 QUILOS!

Se você for diabético isso muito lhe interessa!!

SEM TORTURA!

Você não precisa tomar remédios, nem submeter-se a nenhuma tortura.

Só o que pedimos é que você misture a **FARINHA DE MARACUJÁ** as refeições ou café da manhã, sucos ou vitaminas, duas vezes ao dia e siga nossas instruções.

SUCESSO COMPROVADO POR CIENTISTAS E CONSUMIDORES

Os cientistas Brasileiros acabam de confirmar o fantástico poder da **FARINHA DE MARACUJÁ**, retirada da casca de maracujá e 100% natural, não tendo nenhum tipo de contra-indicação. Essa descoberta supera, sem sombra de dúvidas todos os produtos de emagrecimento que existem no mercado por todas as vantagens que o produto pode oferecer. Sua ação é muito rápida. Você consegue sentir seu organismo melhorando, perdendo peso e ajudando a melhorar todo o funcionamento do intestino.

COMO?

É muito simples, **FIBRA MAIS**, tem como maior segredo uma fibra solúvel chamada pectina, que ao ser ingerida pelo organismo forma um gel, dificultando a absorção de carboidratos, da glicose produzida no processo digestivo e também nas gorduras, e ainda tem mais, auxilia na diminuição da glicemia e reduz a taxa de colesterol.

A alta concentração de pectina diminui a concentração de glicose, a **FIBRA MAIS** tem ainda,

Fósforo que é fonte de renovação celular, Cálcio ajuda no desenvolvimento dos ossos e dentes, Ferro dá mais energia e disposição, Vitamina B3 que ajuda a transformar alimentos em energia, e tudo isso **emagrecendo!**



COMO VISTO NA
TV

MS 223.00945-04

Somente nos pedidos feitos pela internet você ganha um super desconto de 20%!

WWW.MAISVANTAGENS.COM.BR

LIGUE JÁ (011) 3405-6070

De segunda a sexta das 8:00 às 20:00 e sábados até às 14:00.
 Você pode pagar com cartão, cheque ou dinheiro.

VOCÊ AINDA GANHA DE BRINDE: O Livro: "De Bem Com o Seu Corpo" e uma Fita Métrica para acompanhar os resultados

PERCA ATÉ

12 cm
na cintura

15 cm
na barriga

8 cm
nos quadris

10 cm
no bumbum

8 cm
nas coxas

SEM SACRIFÍCIO

VOCÊ TEM POSSIBILIDADE DE NUNCA MAIS ENGORDAR

Muitos regimes tem efeitos passageiros e efeitos colaterais, a **FIBRA MAIS** pode ser usada de maneira contínua, basta misturar as refeições ou até café da manhã, ou sucos e vitaminas, sem alterar seu sabor. Sinta-se bem consigo mesma, comece agora a recuperar a auto estima, volte a ser uma pessoa respeitada e tenha aquela maravilhosa sensação de ter renascido.

Diabéticos: Pesquisas recentes no Brasil comprovam a redução da glicose no sangue, permitindo uma vida muito melhor e controlando seu diabetes.

Com **FIBRA MAIS** você ainda controla o triglicérides (colesterol ruim).

ATENÇÃO:

podem passar semanas, antes que este anúncio seja novamente publicado. Não espere mais faça ainda hoje seu **PEDIDO**, sem nenhum risco.



Desconto
20%



Projeto Gráfico: Opcional Estúdios
Coordenação Editorial: Rosely Ribeiro
Designer Gráfico: Marcos Roberto de
Sousa Fotografia: Bruno Carvalho E-mail:
Opcionalestudios@uol.com.br

Número 16, ISSN 1808-4966



EDITORA ESCALA LTDA.

Av. Profª Ida Kolb, 551 - Casa Verde CEP
02518-000 - São Paulo/SP Tel.: +55 (11) 3855-
2100 Fax: +55 (11) 3951-7313 Caixa Postal:
16.381 CEP 02599- 970 - São Paulo/SP

VENDAS DE REVISTAS E LIVROS

Tel: +55 (11) 3855-1000 sacweb@escala.com.br

ATACADO - REVISTAS E LIVROS

Tel: +55 (11) 4446-7060 atacado@escala.com.br

PUBLICIDADE

publicidade@escala.com.br - Zélia Oliveira,
Jairo Ivo, Rogério Marcondes, Cleber Oliveira
(tráfego) Fax: +55 (11) 3855-2132

CENTRAL DE ATENDIMENTO AO LEITOR

Tel: +55 (11) 3855-1000 Horário: 08h00 às
19h00 Fax: +55 (11) 3857-9643
(atendimento@escala.com.br)

EDIÇÕES ANTERIORES

Ao preço da última edição em banca
Tel: +55 (11) 3855-1000 Fax: +55 (11) 3855-9643
atendimento@escala.com.br

DISTRIBUIÇÃO NACIONAL COORDENADA
PELA PRÓPRIA EDITORA.



IMPRESSÃO E ACABAMENTO
Oceano Indústria Gráfica Ltda.

Nós temos uma
ótima impressão do futuro

* EDITORIAL



LINDOS E SABOROSOS

Nesta edição da Pegue & Faça você vai conferir diversas sugestões que vão fazer com que a sua festa seja inesquecível. Bolo infantil, de casamento, de aniversário, de despedida de solteiro, docinhos decorados, pães de mel, vasinho com trufa de chocolate e muito mais. Confira as receitas, o passo a passo, as dicas e faça trabalhos que além deliciosos, são de encher os olhos dos convidados. Mãos à obra.

Um abraço,

Rosely Ribeiro



qualquer hora,
em qualquer lugar.



**CO
QUE
TEL**

Pense
bem

WWW.COQUETEL.COM.BR

★ Nas
bancas.



SUMÁRIO

06 - RECEITAS

Confira as receitas das pastas, glacês, bolos, recheios e caldas.

10 - MONTANDO OS BOLOS EM ANDARES

Veja como cobrir os bolos com pasta americana e montá-los em andares.

12 - MÃOS À OBRA

Aprenda a fazer aplicações, rosas, lírios, laços com transfer, modelagem de girafa e ursinho, colagem de papel-arroz, bolo esculpido com estampa de zebra.

54 - MINIBOLO

Receitas, dicas, bases de pastilhagem, escultura e decoração.

60 - DOCINHOS

Receitas, modelagem, banho no fondant e decoração.

70 - CURSO BÁSICO DE MODELAGEM

Modele um lindo urso panda.

74 - CURSO BÁSICO DE DECORAÇÃO DE GULOSEIMAS

Flores de glacê no pão de mel e vasinhos de chocolate.

82 - PERFIL

Conheça melhor a trajetória de Lucas Piubelli.



RECEITAS

Por:
Lucas Piubelli

PASTA DE GOMA

Ingredientes

- 12 colheres (sopa) de água
- 3 colheres (sopa) de xarope de glucose
- 1 colher (café) de aroma
- 3 colheres (sopa) de CMC
- 1 kg de açúcar impalpável

Modo de Fazer

Peneire o açúcar impalpável com o CMC e reserve. Dilua o xarope de glucose na água quente e acrescente o aroma. Misture no açúcar impalpável e sove até obter uma massa. Deixe repousar por 24h e guarde em saco plástico.

PASTA AMERICANA

Ingredientes

- 6 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
- 2 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- 2 colheres (sopa) de xarope de glucose
- aproximadamente 1 kg de açúcar impalpável
- 1 colher (café) de aroma

Modo de Fazer

Hidrate a gelatina na água e derreta em banho-maria. Acrescente o xarope de glucose, o aroma e a gordura vegetal hidrogenada. Adicione o açúcar até obter uma massa firme e um pouco grudenta.

PASTILHAGEM MEXICANA

Ingredientes

- 300 g de açúcar refinado
- 150 ml de água
- 2 colheres (sopa) de gelatina sem sabor - hidratada em 80 ml de água e derretida
- 1 colher (chá) de aroma
- aproximadamente 800 g de açúcar impalpável

Modo de Fazer

Faça uma calda com 150 ml de água e 300 g de açúcar refinado. Acrescente a gelatina derretida e misture com uma colher de pau. Coloque o aroma. Acrescente um pouco de açúcar impalpável e misture. Coloque em uma bancada e misture com as mãos, adicionando o açúcar impalpável até desgrudar das mãos. Acondione em saco plástico fechado, fora da geladeira.

GLACÊ REAL

Ingredientes

- 1 clara de ovo
- 1 colher (café) de ácido cítrico
- aproximadamente 250 g de açúcar impalpável (a quantidade depende do tamanho da clara do ovo)

Modo de Fazer

Adicione o açúcar aos poucos na clara até obter uma mistura pastosa. Coloque o ácido cítrico até obter um glacê firme e opaco.



GLACÊ PRATA

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de açúcar impalpável
- 1 colher (sopa) de pó prata
- meia colher (sopa) de rum

Misture todos os ingredientes e aplique com o cartucho. Guarde as sobras em um recipiente fechado.

Dica:

você pode utilizar pó dourado ou perolado no lugar do pó prata.



GLACÊ FLUIDO

Faça o glacê real normalmente e adicione água aos poucos misturando sempre. Ponto: tire um pouco de glacê com uma colher, jogue de volta e conte pausadamente até 10. A parte que você jogou deve juntar-se ao restante, se isso não acontecer, acrescente mais água.

COLA DE CMC

Para preparar a cola de CMC, misture uma xícara (chá) de água com uma colher (chá) de CMC e deixe descansar por 12h. Guarde em um recipiente fechado dentro da geladeira. Use um pincel para aplicar a cola.

BOLO AMANTEIGADO

Ingredientes

- 6 ovos
- 200 g de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 250 ml de leite ou leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Fazer

Bata as claras em neve e reserve. Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até obter um creme, adicione as gemas e bata novamente. Retire da batedeira, acrescente o leite e incorpore a farinha de trigo e o fermento. Por último acrescente as claras em neve. Leve ao forno médio (180 graus) em forma forrada com papel-manteiga ou untada.

Dica:

pode-se adicionar cremor de tártaro ou sal para as claras ficarem mais firmes.



PÃO-DE-LÓ COM EMULSIFICANTE

Ingredientes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- 1 colher (chá) de aroma
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes na batedeira até dobrar de volume. Leve ao forno médio (180 graus) em forma forrada com papel-manteiga ou untada.



RECHEIO - CREME DE NOZES

Ingredientes

- 1 lata de doce de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite
- 200 g de nozes trituradas
- 3 colheres (sopa) de conhaque
- 1 colher (sobremesa) de aroma de nozes

Modo de Fazer

Misture os quatro primeiros ingredientes da lista e leve ao fogo até engrossar. Retire do fogo, acrescente os demais ingredientes, deixe esfriar e utilize.



CALDA AROMATIZADA

Ingredientes

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- 3 maçãs ácidas
- 1 fava de baunilha
- 1 xícara (chá) de conhaque

Modo de Fazer

Leve todos os ingredientes ao fogo (exceto o conhaque) até que as maçãs fiquem macias. Retire do fogo e acrescente o conhaque. Deixe esfriar e utilize.

RECHEIO - DAMASCO

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 250 g de damascos secos processados
- 1 colher (sobremesa) de aroma de damasco

Modo de Fazer

Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar. Deixe esfriar e utilize.



MONTANDO OS BOLOS EM ANDARES

Por:
Lucas Piubelli

COBRINDO OS BOLOS COM PASTA AMERICANA

MATERIAL

- espátula
- gel de confeiteiro ou doce de leite
- pasta americana
- açúcar impalpável
- rolo liso grande
- carretilha
- alisadores
- bases de papelão ou de isopor com o mesmo diâmetro dos bolos
- glacê real
- cano de PVC

Cole o bolo na base de papelão ou de isopor com glacê real. Com a ajuda da espátula, aplique uma película bem fina de gel de confeiteiro ou doce de leite em todo o bolo. Sove a pasta americana até que readquira a elasticidade e faça uma bolinha. Polvilhe a bancada com açúcar impalpável e abra a pasta americana com o rolo com espessura de 5 mm. Enrole a pasta no rolo e desenrole-a sobre o bolo.





Acomode a pasta no bolo. Corte o excesso com a carretinha e alise todo o bolo com os alisadores.

SOBREPONDO OS BOLOS

Por:
Lucas Piubelli



Corte os canos de PVC com a medida da altura do bolo e lave com água e sabão. Introduza o cano no bolo girando até o final. Passe glacê real sobre o bolo. Coloque o outro bolo em cima. Monte os outros da mesma forma.



MÃOS À OBRA

Por:
Lucas Piubelli

14

FLORES



GIRAFA

30



BOLOS

40

PAPEL -ARROZ



46

BOLSA

FLORES



BOLOS

- 5 bolos redondos cobertos com pasta americana: 10 cm, 15 cm, 20 cm, 25 cm e 30 cm de diâmetro por 10 cm de altura.



MATERIAL

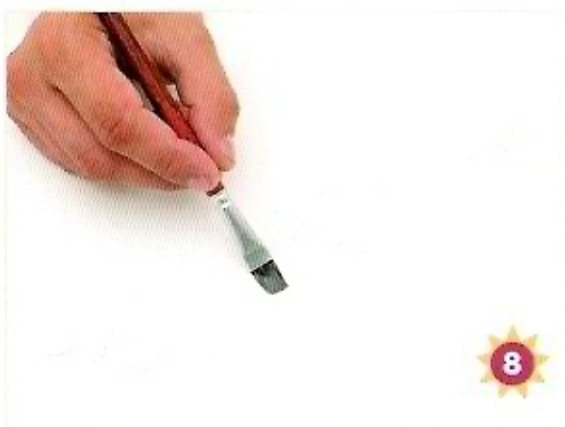
- * pasta de goma ou massa elástica * corante soft gel nas cores: amarelo e marrom
- * tinta para aerógrafo nas cores: rosa, verde, laranja e lilás * aerógrafo * arame floral
- * esteca * pincel * cola de CMC * rolinho marcador crepom * rolo liso * cortador de folha
- * fita floral * cartuchos de papel-manteiga * cortador de pétalas de rosa * marcador de nervuras * boleador * corante em pó nas cores: verde, amarelo e perolado * estêncil
- * alicate * gordura vegetal hidrogenada * espátula * molde de resina renda * fubá
- * fio de náilon amarelo * tesoura

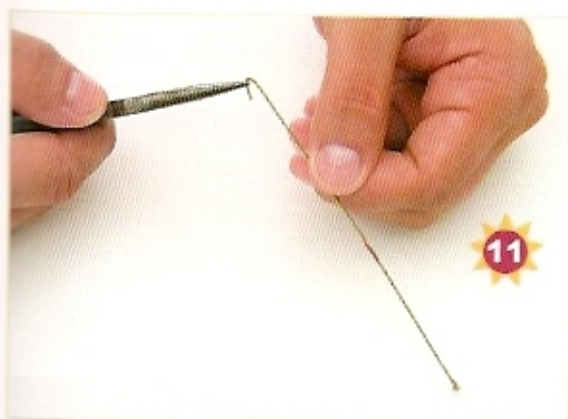
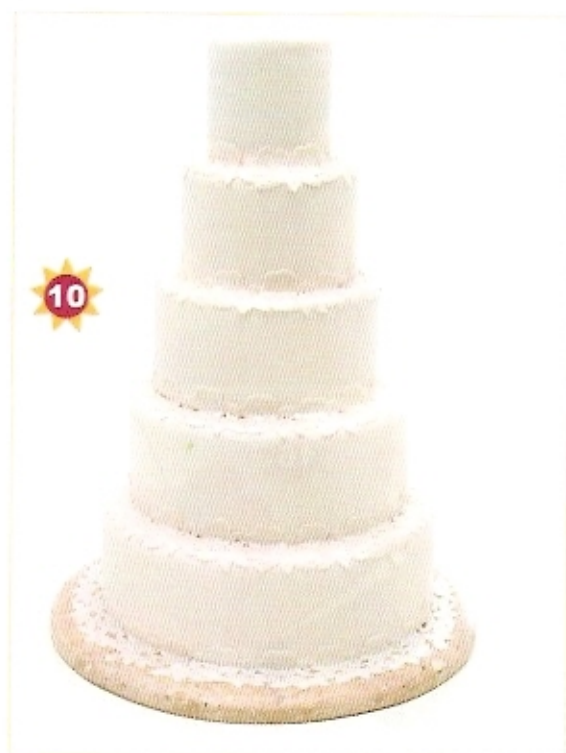


Aplicações: unte o molde de resina com a gordura hidrogenada. Abra a pasta de goma e corte uma tira. Coloque-a sobre o molde e aperte com os dedos para que penetre no molde.



Corte todo o excesso com a ajuda da esteca. Retire do molde e aplique pó perolado. Passe cola de CMC no verso.





Cole as aplicações em volta dos bolos.
Miolo das rosas: Vire uma das pontas do arame floral, formando um gancho. Faça uma coxinha de pasta de goma, passe-a pelo arame e afine a ponta.





Tinja a pasta de goma com corante amarelo e abra com o rolo crepom. Corte várias pétalas com o cortador e boleie as bordas. Passe cola de CMC no miolo e vá colando as pétalas até encher bem a rosa.



Coloque uma pétala na palma da mão e aperte o centro com o boleador. Vire as pontas para fora. Faça o mesmo com 7 pétalas e cole-as lado a lado. Introduza no arame.





26



27

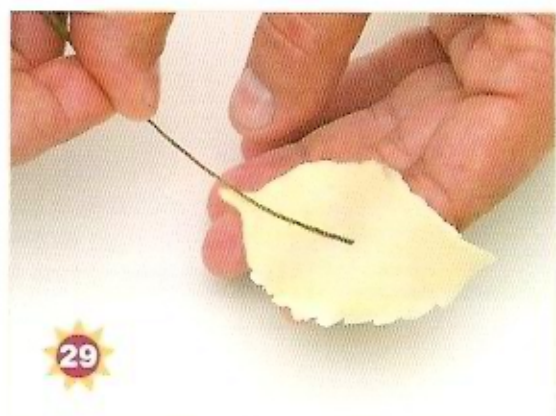


28



25

Folhas: corte a mesma pasta das pétalas com o cortador de folha. Coloque-a sobre o marcador de nervuras e aperte. Boleie as bordas. Cole no arame floral, dando movimento.



29



Com a ajuda do aerógrafo, pinte a rosa com corante rosa e as folhas com verde e marrom. **Sépalas:** faça uma coxinha de pasta amarela e fure a parte mais grossa. Faça cortes em volta com a tesoura. Abra e afine as pontas.





35



36

Frise com a
ponta da
esteca e picote
com a tesoura.
Pinte com pó
verde.



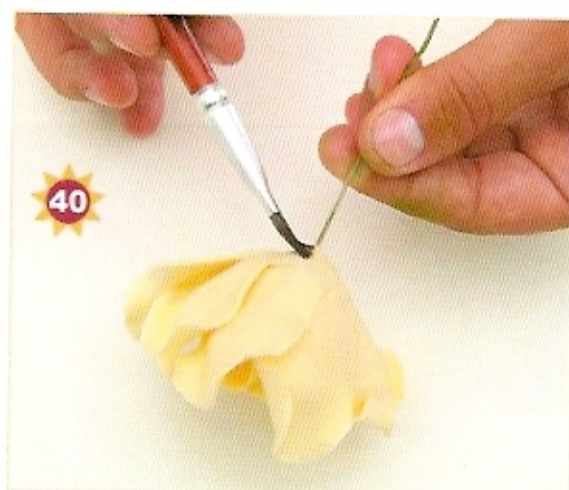
37



39



38



Passe cola de CMC na base da rosa e cole a sépala.

Lírio: faça uma coxinha e abra a parte de baixo.

Coloque na mesa e estique as bordas com a esteca.

Encaixe o cortador e corte a flor.

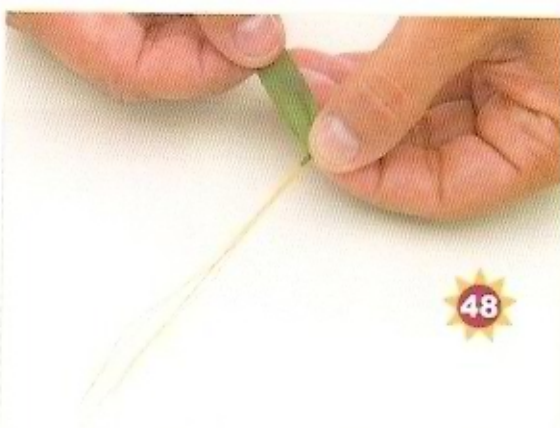




46



47



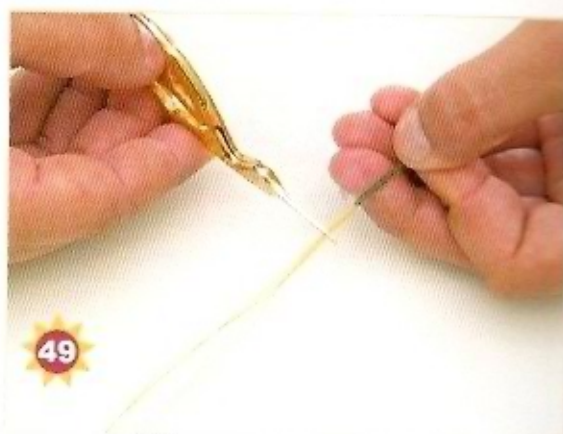
48



45

Retire do cortador com a ajuda da esteca. Frise as pétalas e fure o centro.

Pistilos: corte alguns pedaços de fio de náilon e prendá-os com fita floral. Corte o excesso.



49



50



51



Mergulhe as pontas na cola de CMC e, em seguida, no fubá. Encaixe o pistilo no lírio. Com a ajuda do aerógrafo, pinte o miolo de rosa e a base de amarelo.

52



53



54





55



56

Botões: vire a ponta do arame, formando um gancho. Modele uma coxinha de pasta de goma e introduza no arame. Afine as pontas. Pinte com rosa e amarelo. Junte alguns botões e prenda-os com fita floral.



57



59



58



Junte os lírios aos
botões e encape
com fita floral.
Monte um arranjo
com a rosa, as
folhas e os lírios.





Drapeado: abra a pasta de goma conforme as instruções da pág. 53. Aplique pó perolado com o pincel. Coloque o estêncil sobre a pasta e passe o rolo. Aplique pó amarelo e retire o estêncil.



Dobre formando pregas. Aplique glacê no bolo e cole os drapeados. Introduza os arranjos nas emendas dos drapeados.



GIRAFA



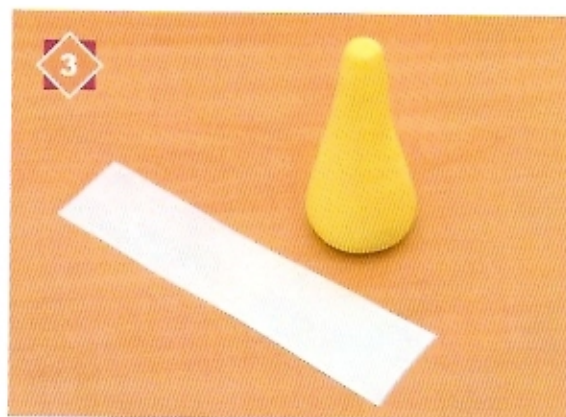
BOLOS

- 1 bolo redondo coberto com pasta americana com 20 cm de diâmetro por 10 cm de altura.



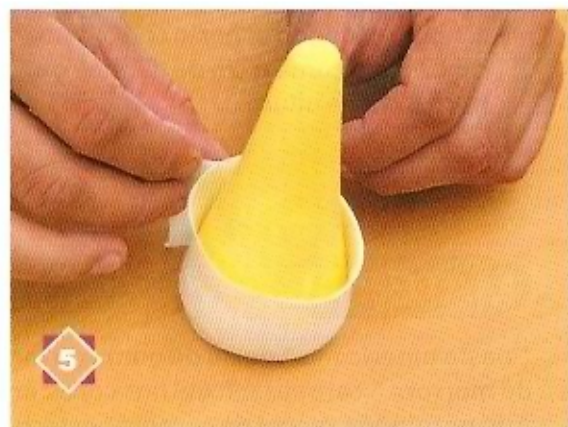
MATERIAL

- * pasta americana * pasta de goma ou massa elástica * glacê real tingido de marrom * corante soft gel nas cores: amarelo, marrom * pó brilhante azul * pó perolado * álcool de cereais * esteca * pincel * cola de CMC * rolo liso * cartucho de papel-manteiga * boleador * confeitos coloridos * velas coloridas * carretilha * palito de churrasco * cortadores quadrados



Bolo: pinte o bolo com pó brilhante azul diluído no álcool de cereais.

Fralda: abra a pasta de goma branca e corte um retângulo. Pinte com pó perolado. **Corpo:** tinja a pasta americana com corante soft gel amarelo e modele uma coxinha longa.



Passe cola de CMC na parte de baixo do corpo e cole a fralda em volta, dando movimento. Coloque sobre o bolo e introduza um palito de churrasco no pescoço.

Pernas: modele dois rolinhos.





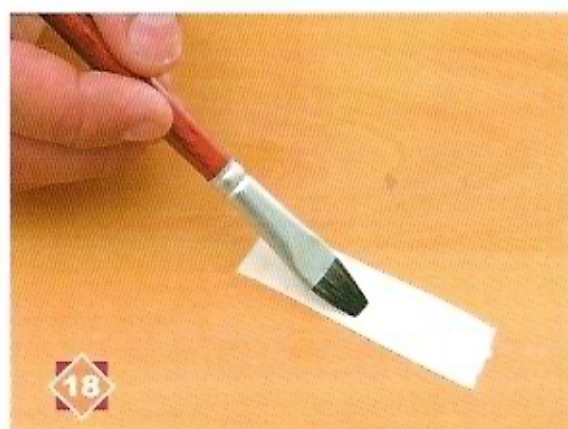
Achate as duas pontas e cole-as no corpo. **Braços:** modele um rolinho, achate uma ponta e cole-o no corpo.

Urso: modele uma coxinha de pasta marrom e fure para formar o umbigo. Modele dois rolinhos para os braços e dois rolinhos com as pontas dobradas para as pernas. Cole na parte lateral do corpo da girafa.





Modele outro braço igual ao primeiro e cole-o sobre o pescoço do urso. Modele a cabeça do urso e cole sobre o braço da girafa. Cole as orelhas e o focinho. Marque o focinho com a esteca. Laço: abra a pasta de goma branca, corte uma tirinha e pinte com pó perolado.





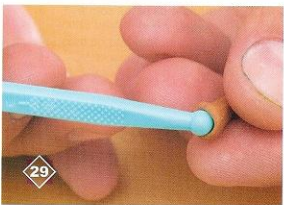
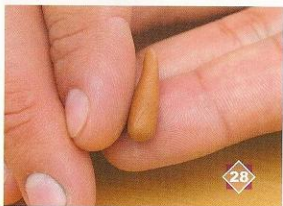
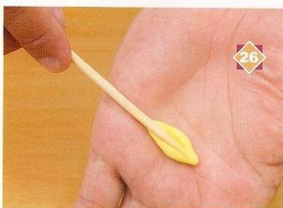
Dobre as pontas para dentro e aperte o meio. Cole na parte lateral da fralda. **Cabeça:** Modele uma pêra e marque a área dos olhos com o dedo. Cole no pescoço e marque os olhos com a esteca.



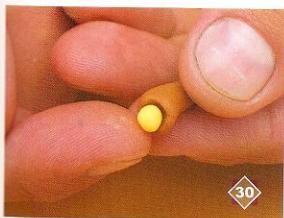


Dobre as pontas para dentro e aperte o meio. Cole na parte lateral da fralda. **Cabeça:** Modele uma pêra e marque a área dos olhos com o dedo. Cole no pescoço e marque os olhos com a esteca.

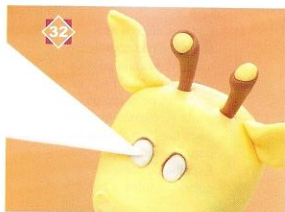




Marque a boca com a esteca. Cole duas pequenas coxinhas no nariz e aperte com a esteca. Orelhas: modele duas coxinhas e aperte com o ponta do palito. Cole-as na cabeça. Pinte os olhos com pó marrom diluído em álcool de cereais. Chifres: modele duas pequenas coxinhas de pasta marrom e fure a ponta.



Cole uma coxinha amarela no furo. Faça dois furinhos na cabeça e cole os chifres. Preencha os olhos com pasta branca e pinte uma bolinha com corante marrom diluído. Cole uma bolinha de pasta azul.





35



36

Pinte os cílios e as sobrancelhas com marrom. Aplique pó rosa nas bochechas. Faça as manchas no corpo da girafa com glacê marrom. Faça também a crina no corpo e na cabeça. Espalhe os confeitos coloridos sobre o bolo.



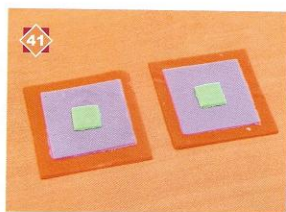
37



39



38



Acabamento: com a ajuda dos cortadores, corte quadrados de três tamanhos e de cores diferentes. Cole-os em volta do bolo. Coloque as velas coloridas do lado da girafa.

PAPÉL-ARROZ



BOLOS

- 3 bolos redondos cobertos com pasta americana: 15 cm x 10 cm, 20 cm x 8 cm e 25 cm x 10 cm.

MATERIAL

- * pasta de goma ou massa elástica
- * pó brilhante nas cores: verde, amarelo e marrom
- * pó perolado
- * álcool de cereais
- * pincel
- * papel-arroz com estampa de rosas
- * gel de confeiteiro
- * transfer para trabalhar com chocolate (fins alimentícios)
- * cobertura fracionada branca
- * carretilha
- * régua
- * estilete
- * cartucho de papel-manteiga



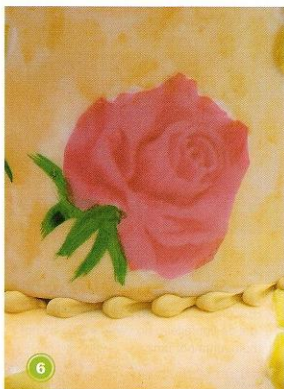
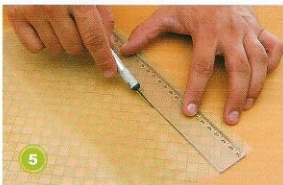
Recorte as flores do papel-arroz, passe gel de confeiteiro no verso e cole-as no bolo, uma por uma.

Dica: cole o papel-arroz sempre no bolo branco, se desejar pintá-lo, faça-o somente depois da colagem.

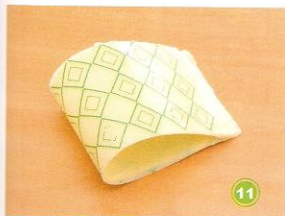




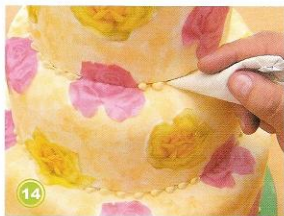
Dica: cole as flores em todo o bolo para dar o efeito de um papel de presente - corte a base de algumas e cole algumas entre os andares.



Pinte em volta das flores com pó amarelo e marrom diluídos em álcool de cereais. Pinte as sépalas das rosas com pó verde diluído em álcool de cereais.
Laço: derreta a cobertura fracionada e deixe esfriar. Corte 6 tiras no transfer, seguindo o desenho, e corte-as no meio.



Espalhe a cobertura sobre a tira de transfer e espere ficar pastosa. Levante a tira passando os dedos pelas laterais para tirar o excesso. Dobre no meio e leve à geladeira para endurecer. Retire o transfer.



Coloque um pouco de cobertura de papel e cole os laços no topo do bolo. Faça ponto cordão com glacê amarelo em volta dos bolos.

Todos os detalhes para uma festa inesquecível.

- *Novidades em produtos e serviços*
- *Festas organizadas por profissionais conceituados*
- *Muitas idéias para realizar seu evento com charme e bom-gosto*
- *Dicas de etiqueta*
- *Contatos de fornecedores*



NAS BANCAS
www.escala.com.br
ou (11) 3855-1000

